# dTest

objektivně
nezávisle
bez reklam

**Výsledky** jediných skutečně nezávislých testů v ČR a SR a spousta užitečných informací pro spotřebitele každý měsíc ve Vaší schránce a denně na

**www.dtest.cz**

## Děkujeme vám, že jste si stáhli informace z www.dtest.cz.

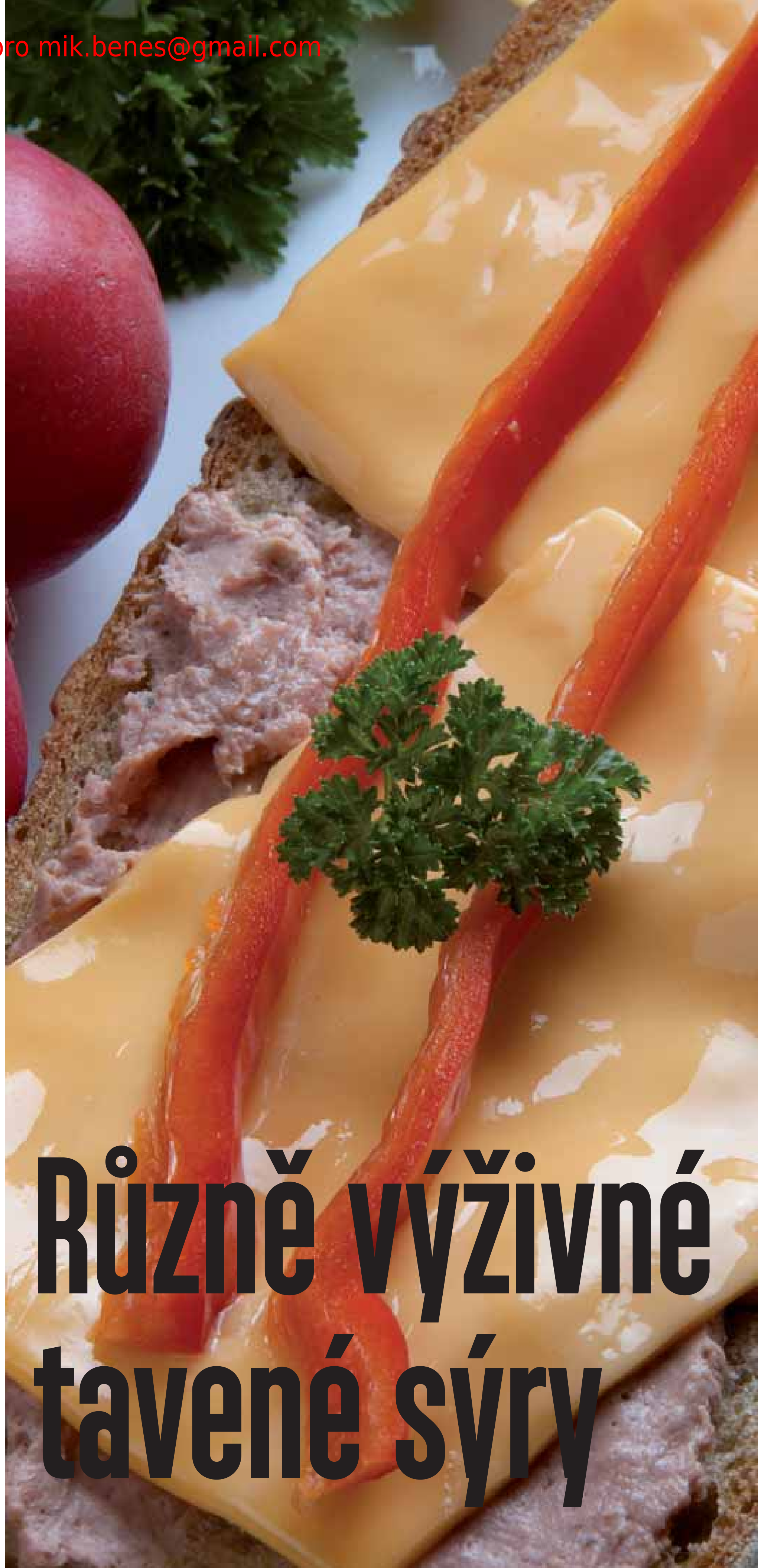
**I díky Vašim penězům může časopis dTest hradit vysoké náklady na testování výrobků a poskytovat prvotřídní služby spotřebitelům.**

**Šířením elektronické verze testu způsobíte, že na další testování a kvalitní služby nebudeme mít dostatek peněz. Přejeme příjemné počtení.**




**Výrobci nemají žádnou možnost ovlivnit testování.**

**Komerční subjekty nemají možnost ovlivnit obsah časopisu prostřednictvím inzerce.**



# Různě výživné tavené sýry

O tavených sýrech koluje pověst, že je to sekaná mlékárenského průmyslu, tedy že v nich končí všechny zbytky při výrobě, které by na pultech neobstály. Náš test ukázal, že jsou to zbytečné předsudky a konzumace tavených sýrů se nemusíme bát. V mikrobiologických zkouškách laboratoř neobjevila žádné příznaky závadných surovin. Tuk ve všech 24 testovaných sýrech pocházel pouze z mléka. Velký rozdíl jsme však našli ve výživové hodnotě sýrů, protože v některých bylo hodně bílkovin a v jiných málo.

**d dobrá rada**

Test tavených sýrů má v celkovém hodnocení kvality tři vítězné výrobky se shodnou známkou dobře (70 %). Z výživového hlediska z nich nejlépe obstál výrobek **Madeta Primátor** (dobře, 37 Kč). Laboratoř v něm našla nejvíce bílkovin a vápníku ze všech 24 testovaných výrobků. To z Primátora dělá skutečně vydatnou svačinu. Dalším z vítězů byl **Tany Bio Tavený smetanový sýr** (dobře, 26 Kč), jehož přednost spočívala v tom, že do něj výrobce nepoužil žádné tavicí soli na bázi fosfátů. Pravdou ale je, že fosfátové tavicí soli nesmí přijít do žádných tavených sýrů v kvalitě bio. Třetí z vítězů, výrobek **Veselá kráva Štíhlá a ve formě** (dobře, 33 Kč) měl nejlepší hodnocení co do senzorických parametrů; hodnotitelé ocenili jeho čistou, jemně mléčnou vyváženou chuť i snadnou roztíratelnost. Za výhodný nákup lze označit **Apetito Lahodně smetanové** (dobře, 24 Kč) s cenou 15,90 Kč/100 g, jehož výsledná známka dobře (62 %) z něj udělala třetí celkově nejlépe hodnocený výrobek. Všechny tavené sýry v testu byly zdravotně nezávadné, v dobře utěsněném obalu. Známku nedostatečně jsme dávali za nesplnění deklarovaných údajů na etiketě, když výrobci nedodrželi povolenou toleranci pro tuk v sušině či pro sušinu samotnou.

K výrobě kilogramu sýra je v průměru zapotřebí deset litrů mléka. Z toho je vidět, že sýr nemůže být levný. Spotřebitelská cena sto gramů sýra tedy v zásadě odpovídá ceně litru mléka. Levnou potravinou není ani sýr tavený, protože se vyrábí ze sýra, ke kterému se v různém poměru přidává máslo, smetana, tvaroh a také tavicí soli, aby měla výsledná směs stejnorodou konzistenci. Je dobré vědět, že ne vždy bývá převažující složkou této potraviny právě sýr. Někdy je to voda a sušené mléko, jak o tom píšeme v další části testu.

Není to jediný důvod, proč se vyplatí pozorně číst složení výrobku na etiketě. Můžeme z ní například zjistit, zda sýr doma na talíři voní opravdu jen díky použité smetaně, anebo mu k tomu výrobce napomohl smetanovým aroma.

**Jak poznat tavené nesýry**

V obalech nápadně připomínajících balení tavených sýrů se prodávají i potraviny, v nichž je část mléčného tuku a bílkovin nahrazena rostlinným tukem, škrobem nebo sójou. Pro tyto levnější náhražky dražších mléčných surovin se vžil vzletný název analogy či alternativy. V obchodech by se měly prodávat odděleně od sýrů, aby se méně bdělý spotřebitel nemohl splést. Jak je poznáme? Na jejich obalu není uvedeno slovo sýr. My jsme je na pultech našli pod označením jemný tavený výrobek, případně tavený výrobek. Byl mezi nimi například »JAVOR, Dobrá cena, o 50 % méně cholesterolu«. Na boční straně obalu, už drobnějším písmem stálo, že tuky obsažené v Javoru jsou tvořeny ze tří čtvrtin kvalitními rostlinnými oleji a jednu čtvrtinu tvoří mléčný tuk.

Jemný tavený výrobek s rostlinným tukem Javor není sýrem, přesto se na jeho obalu slovo sýr vyskytuje, a to v souvislosti poněkud absurdní. Na etiketě se k sýrům přirovnává a naznačuje, že je lepší. Je tam totiž doslova uvedeno že: „Díky záměně másla za kvalitní rostlinný tuk JAVOR OBSAHUJE O 50 % méně cholesterolu, než je průměrný obsah cholesterolu v běžných tavených sýrech". Ve vyhlášce č. 113/2005 O způsobu označování potravin stojí, že se na obalu neuvádějí údaje, které by mohly vyvolat pochybnost o neškodnosti jiných podobných potravin nebo vyvolat u spotřebitele obavy z jejich použití.

**Ošidili sebe, přesto nevyhověly**

My jsme do testů zařadili 24 nakoupených výrobků s označením tavený sýr, z toho dva bio. V žádném z nich laboratoř nenašla jiný tuk než mléčný. V této části testu laboratoř také ověřovala, zda tuk v sušině i sušina odpovídají hodnotám, které výrobci uvedli na obalu. V obou případech se našli hříšníci.

Ve výrobku Milko Bio (Tavírna sýrů Salix s.r.o. Zásmuky) bylo naměřeno 61,85 % tuku v sušině, ačkoli výrobce deklaroval 50 %. Zdálo by se, že výrobce v tomto případě ošidil sám sebe, ale v pořádku to není. Vyhláška č. 77/2003 Sb. toleruje u tavených sýrů překročení tuku v sušině maximálně o 4 %, v tomto případě to bylo o 11,85 %. Povolená čtyřprocentní odchylka pro obsah tuku v sušině byla překročena i v taveném sýru Apetito Béďa (TPK Hodonín). Výrobce deklaroval 49 %, laboratoř zjistila 54,77 %. Dodejme, že podle vyhlášky jsou záporné technologické tolerance nepřípustné. U všech zbylých 22 výrobků byly požadavky na obsah tuku v sušině v souladu s vyhláškou.

Méně sušiny, než bylo deklarováno, měl tavený sýr Tenery Toast (Bonifaz Kohler GmbH, Lindenberg Německo). Místo deklarovaných 47 % jí obsahoval 43,86 %. Zápornou odchylku vyhláška nepřipouští, zatímco vyšší obsah sušiny není na závadu.

Obsah sušiny je povinnou informací na tavených sýrech. O čem tento údaj vypovídá? Zjednodušeně řečeno je to pevný zbytek po odstranění veškeré vody. Jsou to bílkoviny, jimiž se budeme podrobněji zabývat v další části testu, dále tuk, soli, vitamíny a minerály včetně vápníku, fosforu a jiných prvků.

**Na tuk raději s kalkulačkou**

Povinným údajem na obalu je tuk v sušině. Kolik tuku je obsaženo v samotném sýru, to si musíme vypočítat sami. Je k tomu nutné vynásobit obsah sušiny v procentech obsahem tuku v sušině a výsledek dělit stem. Pro spotřebitele by bylo praktičtější, kdyby nám výrobci tuto práci ušetřili a na obalu rovnou uváděli, jakou tučnost sýr má, což jim ostatně vyhláška umožňuje.

V testovaných výrobcích se laboratoří zjištěná tučnost pohybovala v širokém rozmezí od 9,13 % (Maratonec jemný, TPK Hodonín) po 30,84 % (Hochland smetanový, DeNuevo Praha).

Obsah tuku je pro spotřebitele z různých důvodů důležitou informací. Kdo si hlídá kalorie ve stravě, příliš o něj nestojí. Labužníci to vidí zcela jinak, protože tuk se podílí na tvorbě chuti. Za

zmínku v této souvislosti stojí, že ve složení dvou sýrů bylo uvedeno smetanové aroma. Prvním byl výrobek Apetito Béďa (TPK Hodonín), který měl na prvním místě ve složení odstředěné mléko a jednou ze složek byl i modifikovaný kukuřičný škrob. Smetanové aroma přiznal ve složení i tavený sýr s názvem Apetito lahodné smetanové od stejného výrobce, kde také nechyběl kukuřičný škrob, i když v tomto případě byly na prvním místě ve složení sýry.

**Klíčové jsou bílkoviny a vápník**

Nejcennější výživovou složkou sýrů jsou mléčné bílkoviny, které jsou velmi kvalitní, protože obsahují všechny pro člověka nezbytné aminokyseliny a snáze se také tráví než bílkoviny z masa.

Obsah bílkovin se na obalech potravin bude povinně zveřejňovat až od 13. prosince 2016, někteří výrobci však tuto informaci dobrovolně uvádějí už dnes. Ne vždy se však deklarované údaje výrobců shodovaly s tím, co naměřila laboratoř. V pěti případech byl skutečný obsah bílkovin nadsazený, a to až o dvě procenta. Státní zemědělská a potravinářská inspekce při namátkových kontrolách podobné případy zatím nepostihuje, my jsme však za to v hodnotící tabulce strhávali body.

Obsah bílkovin v testovaných tavených sýrech byl až propastně rozdílný a pohyboval se od 4,54 % (TANY Ring jemný, TANY Nýrsko) do 20,38 % (Primátor, Madeta Č. Budějovice). Pro představu: máme-li ve stravě denně přijmout 50 gramů bílkovin, jak doporučuje Evropská komise, pak sto gramů taveného sýra Primátor pokryje tuto dávku takřka ze 41 %, zatímco TANY Ring jemný pouze z 9 %. Dodejme, že průměrný obsah bílkovin v českém mléku činí 3,38 %, v tvarohu je to až 13 % a v netavených sýrech Eidam nebo Gouda 27 %.

Další cennou složkou mléčných výrobků je vápník. Testy ukázaly, že čím více bílkovin tavené sýry mají, tím více je v něm vápníku. Již zmíněný výrobek Primátor ho ve sto gramech obsahoval 745 miligramů, což takřka pokryje doporučený denní příjem vápníku ve výši 800 miligramů. Nejméně vápníku naopak měl TANY Ring jemný, kde ho ve sto gramech bylo jen 153 miligramů. Tento výrobek skončil na posledním místě také v senzorických testech pro kyselou, štiplavou a škrobovou chuť i nevýraznou vůni.



**Fosfáty v rámci normy**

Aby se při tavení všechny složky dobře spojily a ve výsledném výrobku se neuvolňoval tuk, přidávají mlékaři do směsi v kotli tavící soli. Při testech nás z různých důvodů zajímalo, jaký obsah solí výrobky mají. Soli na bázi fosfátů snižují využitelnost vápníku v organismu. Jak moc, na to v odborných kruzích dosud panují nejednotné názory. I skeptici se však přiklánějí k tomu, že část vápníku z tavených sýrů dokáže lidské tělo přece jen přijmout, i když je to méně než ze sýrů netavených.

V tavených biosýrech se fosfátové soli používat nesmí a jak laboratoř zjistila, v obou testovaných biovýrobcích použity nebyly. Místo ní výrobci přidali tavící sůl na bázi citrátů, tedy soli kyseliny citronové, které jsou pro bio tavené sýry povolené.

Obsah fosfátových solí v žádném z dalších 22 testovaných výrobků nepřekročil povinně stanovený limit, který v přepočtu na oxid fosforečný činí dva gramy na sto gramů taveného sýra. Zjištěné hodnoty v sýrech se lišily. Nejvíce, 1,5 gramů, měl výrobek Primátor (Madeta), naopak nejméně,




a to 0,42 gramu, Apetito Béďa (TPK Hodonín), v jehož složení byl uveden kukuřičný škrob a smetanové aroma.

Některé zdroje uvádějí, že čím měkčí a lépe roztíratelný je tavený sýr, tím více fosfátových solí obsahuje, ale v testech se tato informace nepotvrdila.

**Sůl není nad zlato**

Důležitým výživovým údajem je obsah chloridu sodného, jinak řečeno kuchyň-






Všechny úsměvy jsou stejné, složení jednotlivých výrobků může být rozdílné. Důkladně zkoumejte etikety a hledejte v názvu slovo sýr.

ské soli. Ta v organismu zvyšuje tlak krve, takže více namáhá srdce a při nadbytečném příjmu se ukládá v ledvinách. Z obalů její skutečné množství zpravidla nezjistíme, protože až do obsahu 2,5 % se nemusí konkrétně specifikovat. Testované výrobky jí obsahovaly různé množství.

Nejméně kuchyňské soli měl výrobek Veselá kráva smetanová (BEL Sýry Česko, Želetava), kde jí bylo 0,34 g ve sto gramech výrobku. Nejslanějším byl Vian Light (Kaufland ČR), kde ve sto gramech výrobku bylo 1,91 gramu chloridu sodného. Podle unijního doporučení by denní dávka soli z veškerých potravin neměla překročit šest gramů. Konzumací deseti deka sýra Vian Light bychom tak vyčerpali takřka třetinu této dávky. Ještě přísnější než EU je Světová zdravotnická organizace

› str. 34



## Prvenství mají USA

Čechům prý patří světový rekord ve spotřebě tavených sýrů, ale je to pravda? Prostudovali jsme statistiky o spotřebě mléčných výrobků v různých zemích a zjistili jsme, že nejvíc na světě se taveného sýra zkonzumuje v USA. Každý Američan ho podle tamního ministerstva zemědělství za rok sní tři kilogramy, kdežto u nás je to podle Ministerstva zemědělství ČR 2,1 kilogramu na hlavu a rok. Mezinárodní federace mlékárenských výrobců (IDFA) uvedla, že významnými konzumenty taveného sýra jsou Kanaďané, Australané a Novozélanďané. V Evropské unii se pak o spotřebu tavených sýrů nejvíce zasluhují Poláci, Češi, Irové a Španělé. Sama Evropská unie nevede žádné speciální žebříčky o taveném sýru a dokonce ani nerozlišuje mezi sýry a tvarohem; oba výrobky jsou prostě sýrem. Z tohoto unijního hlediska jsou Češi se spotřebou 16,4 kilogramu sýru a tvarohu na osobu a rok mírně pod unijním průměrem 16,6 kg. Sýrů přírodních, tedy netavených, snědl v roce 2011, ze kdy jsou poslední dostupné údaje, každý Čech 10,9 kilogramu a tvarohu 3,4 kg. Takřka polovina u nás zkonzumovaných tavených sýrů (45,3 %) pochází ze zahraničí. Nejvíce taveného sýra se k nám dováží z Polska, Slovenska a Německa. Obdobně vysoký podíl je u dovozu přírodních sýrů a tvarohu. Pro zajímavost – kilogram taveného sýra z Polska se k nám dováží za 70,39 Kč, na pultech je pak spotřebitelská cena taveného sýra 191,53 Kč.

*Zdroj: MZe ČR, USDA, IDFA, údaje za léta 2010 a 2011*



## Jak testujeme

podrobný postup testu tavených sýrů najdete na www.dtest.cz/syry

## Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality tavených sýrů

látky žádoucí 30 %
látky nežádoucí 25 %
mikrobiologické zkoušky 5 %
senzorické hodnocení 25 %
deklarace 15 %



| | tavené sýry v hliníkové fólii | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Madeta Primátor | Tany Bio Tavený smetanový sýr | Veselá kráva Štíhlá a ve formě | Kiri tavený sýr | Apetito Lahodně smetanové | Blaník Chutný tavený sýr smetanový | Lidl From' Dor Jemný tavený sýr |
| cena (Kč) | 37 | 26 | 33 | 27 | 24 | 11 | 18 |
| hmotnost (g) | 140 | 90 | 140 | 100 | 150 | 80 | 150 |
| cena za 100 g (Kč) | 26,4 | 28,8 | 23,5 | 26,9 | 15,9 | 13,6 | 11,9 |
| **hodnocení kvality** | **dobře 70 %** | **dobře 70 %** | **dobře 70 %** | **dobře 67 %** | **dobře 62 %** | **dobře 62 %** | **dobře 61 %** |
| **žádoucí látky** | **velmi dobře 100 %** | **uspokojivě 57 %** | **dobře 70 %** | **dobře 66 %** | **uspokojivě 59 %** | **dobře 65 %** | **uspokojivě 58 %** |
| bílkoviny | ++ | + | + | o | + | + | + |
| vápník | ++ | o | o | ++ | o | + | o |
| **nežádoucí látky** | **dostatečně 29 %** | **velmi dobře 92 %** | **uspokojivě 49 %** | **uspokojivě 54 %** | **uspokojivě 56 %** | **uspokojivě 49 %** | **uspokojivě 52 %** |
| fosfátové tavicí soli | –– | ++ | o | o | o | o | o |
| kuchyňská sůl | o | + | + | + | + | + | + |
| **mikrobiologické zkoušky** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** |
| **senzorické hodnocení** | **dobře 67 %** | **dobře 69 %** | **velmi dobře 83 %** | **dobře 79 %** | **dobře 63 %** | **dobře 66 %** | **dobře 62 %** |
| chuť | + | + | ++ | ++ | + | + | o |
| vzhled | + | + | + | ++ | + | + | + |
| barva | + | ++ | ++ | ++ | + | + | + |
| vůně | + | ++ | + | + | + | + | + |
| konzistence | o | + | + | ++ | + | ++ | ++ |
| **deklarace** | **velmi dobře 80 %** | **dobře 60 %** | **velmi dobře 80 %** | **dobře 66 %** | **dobře 73 %** | **dobře 66 %** | **dobře 73 %** |
| dodržení deklarovaných hodnot | ++ | o | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ |
| čitelnost údajů | + | o | + | – | o | – | o |
| konzervanty, aromata | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ |
| bílkoviny: deklarované / změřené (g/100 g) | ✕ / 20,4 | 12,7 / 10,6 | 13,5 / 13,8 | 8,5 / 9,2 | 9 / 10,6 | ✕ / 11,5 | ✕ / 10,5 |
| tuk v sušině (g/100 g) | 45,0 | 50,0 | 29,7 | 68,5 | 53,5 | 59,3 | 44,6 |
| podíl tuku (g/100 g) | 22,8 | 21,6 | 9,9 | 30,3 | 18,3 | 27,6 | 16,6 |
| podíl sušiny (g/100 g) | 50,7 | 43,2 | 33,5 | 44,2 | 34,3 | 46,5 | 37,2 |
| druh balení | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie |
| počet porcí | 6 | 2 | 8 | 6 | 3 | 1 | 3 |
| výrobce/dodavatel | MADETA a.s., České Budějovice | TANY, spol. s r.o., Nýrsko | BEL Sýry Česko a.s., Želetava | BEL Sýry Česko a.s., Želetava | TPK, spol. s r.o., Hodonín | ALIMPEX FOOD a.s., Praha | TPK, spol. s r.o., Hodonín |
| datum spotřeby | 30.04.2013 | 16.03.13 | 19.04.2013 | 31.05.2013 | 05.06.2013 | 12/04/13 | 17.06.2013 |

**klíč:**
++ + o – ––
velmi dobře ⟷ nedostatečně

**rozpětí hodnocení:**
velmi dobře 100–80 %
dobře 79–60 %
uspokojivě 59–40 %
dostatečně 39–20 %
nedostatečně 19–0 %

**vysvětlivky:**
✓ ano ✕ ne
Některá hodnocení mohou být limitována.
Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.



| Président Smetanový | Hochland Smetanový | Želetava Smetanito | Billa / Clever Tavený sýr lahůdkový roztíratelný vysokotučný | Tesco Tavený sýr | Maratonec Jemný tavený sýr | Albert Quality Tavený sýr lahůdkový | Interspar/ /S Budget Tavený sýr | Tany Hajánek | Apetito Béďa |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 29 | 24 | 32 | 32 | 30 | 20 | 20 | 19 | 29 | 23 |
| 150 | 140 | 150 | 180 | 140 | 100 | 140 | 135 | 140 | 100 |
| 19,3 | 17,1 | 21,0 | 17,7 | 21,4 | 19,9 | 14,2 | 14,0 | 20,6 | 22,5 |
| **dobře 60 %** | **uspokojivě 58 %** | **uspokojivě 58 %** | **uspokojivě 58 %** | **uspokojivě 57 %** | **uspokojivě 56 %** | **uspokojivě 53 %** | **uspokojivě 50 %** | **uspokojivě 48 %** | **nedostatečně 10 %** |
| **dobře 68 %** | **uspokojivě 49 %** | **uspokojivě 58 %** | **uspokojivě 55 %** | **uspokojivě 48 %** | **uspokojivě 55 %** | **uspokojivě 46 %** | **uspokojivě 40 %** | **uspokojivě 59 %** | **dobře 68 %** |
| + | o | + | o | o | o | o | o | o | + |
| + | – | o | o | – | o | – | – | ++ | ++ |
| **uspokojivě 43 %** | **uspokojivě 46 %** | **uspokojivě 51 %** | **uspokojivě 43 %** | **uspokojivě 45 %** | **uspokojivě 47 %** | **uspokojivě 41 %** | **uspokojivě 46 %** | **dostatečně 36 %** | **dobře 66 %** |
| – | – | o | – | – | – | – | – | – | + |
| + | + | + | ++ | + | + | + | ++ | o | + |
| **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** |
| **dobře 70 %** | **dobře 70 %** | **dobře 62 %** | **dobře 61 %** | **dobře 69 %** | **uspokojivě 53 %** | **dobře 62 %** | **uspokojivě 43 %** | **uspokojivě 53 %** | **dobře 75 %** |
| + | + | + | o | + | o | o | – | o | + |
| + | + | + | + | + | + | + | o | + | + |
| + | + | o | + | ++ | + | + | + | ++ | ++ |
| + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| + | + | + | + | + | – | + | o | o | + |
| **uspokojivě 46 %** | **dobře 66 %** | **dobře 60 %** | **velmi dobře 80 %** | **dobře 66 %** | **dobře 73 %** | **dobře 66 %** | **velmi dobře 80 %** | **dostatečně 26 %** | **nedostatečně 10 %** |
| ++ | ++ | o | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ | o | –– |
| o | – | o | + | – | o | – | + | – | – |
| –– | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ | –– | –– |
| 12,8 / 12,7 | 8 / 8,8 | 10 / 10,2 | 10,26 / 9,5 | 7,2 / 8,2 | 10 / 9,7 | 7,1 / 7,5 | 8 / 6,5 | 10,1 / 7,9 | 10 / 10,9 |
| 55,7 | 64,8 | 44,4 | 64,9 | 59,5 | 28,1 | 61,8 | 50,6 | 50,6 | 54,8 |
| 26,0 | 30,8 | 16,7 | 30,3 | 25,6 | 9,1 | 26,6 | 19,9 | 21,5 | 19,6 |
| 46,6 | 47,6 | 37,7 | 46,7 | 43,0 | 32,5 | 43,0 | 39,3 | 42,5 | 35,9 |
| hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie | hliníková fólie |
| 3 | 8 | 3 | 4 | 8 | 6 | 6 | 3 | 6 | 6 |
| Mlékárna Klatovy a.s., Klatovy/ /Lactalis CZ, s.r.o. | DeNuevo, spol. s r.o., Praha | BEL Sýry Česko a.s., Želetava | BILLA spol. s r.o. | TANY, spol. s r.o., Nýrsko | TPK, spol. s r.o., Hodonín | TANY, spol. s r.o., Nýrsko s.r.o., Praha | SPAR Česká obchodní společnost | TANY, spol. s r.o., Nýrsko | TPK, spol. s r.o., Hodonín |
| 10 07 2013 | 07.04.13 | 16.05.13 | 30.03.2013 | 22.03.13 | 21.05.2013 | 18.05.13 | 22.04.13 | 03.05.13 | 18.05.2013 |

vítěz testu
výhodný nákup

# Test Tavené sýry v plastových obalech, plátky taveného sýra



| | tavené sýry v plastových obalech, plátky taveného sýra | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Leerdammer tavený sýr | Kaufland/ /Vian Light | Kaufland/ /Vian Toast | Veselá kráva Sametová | Tany Ring – Jemný tavený sýr | Milko Bio | Tenery Toast |
| cena (Kč) | 52 | 20 | 20 | 37 | 10 | 24 | 27 |
| hmotnost (g) | 200 | 200 | 200 | 150 | 100 | 80 | 200 |
| cena za 100 g (Kč) | 26,0 | 10,0 | 10,0 | 24,6 | 9,9 | 29,9 | 13,5 |
| **hodnocení kvality** | **dobře 67 %** | **dobře 62 %** | **dobře 61 %** | **uspokojivě 59 %** | **uspokojivě 45 %** | **nedostatečně 10 %** | **nedostatečně 10 %** |
| **žádoucí látky** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 90 %** | **dobře 72 %** | **uspokojivě 52 %** | **dostatečně 29 %** | **uspokojivě 58 %** | **velmi dobře 82 %** |
| bílkoviny | ++ | ++ | + | o | – | + | ++ |
| vápník | + | ++ | + | – | –– | o | ++ |
| **nežádoucí látky** | **uspokojivě 48 %** | **dostatečně 35 %** | **uspokojivě 50 %** | **uspokojivě 50 %** | **uspokojivě 48 %** | **velmi dobře 91 %** | **uspokojivě 43 %** |
| fosfátové tavicí soli | o | – | o | – | o | ++ | o |
| kuchyňská sůl | + | o | o | ++ | + | + | o |
| **mikrobiologické zkoušky** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** | **velmi dobře 80 %** |
| **senzorické hodnocení** | **dobře 67 %** | **uspokojivě 50 %** | **uspokojivě 53 %** | **dobře 71 %** | **dostatečně 37 %** | **dobře 70 %** | **uspokojivě 47 %** |
| chuť | + | o | o | + | – | + | – |
| vzhled | + | + | + | + | o | + | + |
| barva | + | o | o | + | + | + | o |
| vůně | + | + | + | ++ | + | + | + |
| konzistence | o | + | + | + | –– | + | + |
| **deklarace** | **dobře 66 %** | **dobře 66 %** | **dobře 66 %** | **dobře 66 %** | **dobře 73 %** | **nedostatečně 10 %** | **nedostatečně 10 %** |
| dodržení deklarovaných hodnot | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ | –– | –– |
| čitelnost údajů | – | – | – | – | o | – | – |
| konzervanty, aromata | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ | ++ |
| bílkoviny: deklarované / změřené (g/100 g) | 16 / 15,5 | 17 / 16,9 | 14 / 13,7 | 9,5 / 9,2 | ✕ / 4,5 | ✕ / 10,2 | ✕ / 15,7 |
| tuk v sušině (g/100 g) | 47,2 | 30,0 | 47,0 | 60,8 | 45,3 | 61,9 | 37,0 |
| podíl tuku (g/100 g) | 18,7 | 12,6 | 22,7 | 28,5 | 14,5 | 23,0 | 16,2 |
| podíl sušiny (g/100 g) | 39,6 | 42,0 | 48,3 | 46,8 | 32,1 | 37,1 | 43,9 |
| druh balení | vanička | plátky | plátky | vanička | střívko | kelímek | plátky |
| počet porcí | 1 | 10 | 10 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| výrobce/dodavatel | Fromagerie Bel, France | Kaufland Česká republika v.o.s. | Kaufland Česká republika v.o.s. | BEL Sýry Česko a.s., Želetava | TANY, spol. s r.o., Nýrsko | Tavírna sýrů Salix s.r.o., Zásmuky | Bonifaz Kohler GmbH, Lindenberg, Německo |
| datum spotřeby | 23/08/2013 | 09.05.2013 | 14.06.2013 | 08.05.2013 | 2803 2013 | 11.03.13 | 07.04.2013 |

**klíč:**
++ + o – ––
velmi dobře ⟷ nedostatečně

**rozpětí hodnocení:**
velmi dobře 100–80 %
dobře 79–60 %
uspokojivě 59–40 %
dostatečně 39–20 %
nedostatečně 19–0 %

**vysvětlivky:**
✓ ano ✕ ne
Některá hodnocení mohou být limitována.
Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.

✪ vítěz testu
◎ výhodný nákup

### tavené sýry v hliníkové fólii



Madeta Primátor
cena: 37 Kč
dobře (70 %)



Tany Bio
Tavený smetanový sýr
cena: 26 Kč
dobře (70 %)



Veselá kráva
Štíhlá a ve formě
cena: 33 Kč
dobře (70 %)



Kiri tavený sýr
cena: 27 Kč
dobře (67 %)



Apetito
Lahodně smetanové
cena: 24 Kč
dobře (62 %)



Blaník Chutný tavený sýr smetanový
cena: 11 Kč
dobře (62 %)



Lidl From' Dor
Jemný tavený sýr
cena: 18 Kč
dobře (61 %)



Président Smetanový
cena: 29 Kč
dobře (60 %)



Hochland Smetanový
cena: 24 Kč
uspokojivě (58 %)



Želetava Smetanito
cena: 32 Kč
uspokojivě (58 %)



Billa / Clever Tavený sýr lahůdkový roztíratelný vysokotučný
cena: 32 Kč
uspokojivě (58 %)



Tesco Tavený sýr
cena: 30 Kč
uspokojivě (57 %)



Maratonec
Jemný tavený sýr
cena: 20 Kč
uspokojivě (56 %)



Albert Quality
Tavený sýr lahůkový
cena: 20 Kč
uspokojivě (53 %)



Interspar/S Budget
Tavený sýr
cena: 19 Kč
uspokojivě (50 %)



Tany Hajánek
cena: 29 Kč
uspokojivě (43 %)



Apetito Béďa
cena: 23 Kč
nedostatečně (10 %)

### tavené sýry v plastových obalech
### plátky taveného sýra



Leerdammer tavený sýr
cena: 52 Kč
dobře (67 %)



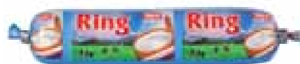
Kaufland/Vian Light
cena: 20 Kč
dobře (62 %)



Kaufland/Vian Toast
cena: 20 Kč
dobře (61 %)



Veselá kráva Sametová
cena: 37 Kč
uspokojivě (59 %)



Tany Ring
– Jemný tavený sýr
cena: 10 Kč
uspokojivě (45 %)



Milko Bio
cena: 24 Kč
nedostatečně (10 %)



Tenery Toast
cena: 27 Kč
nedostatečně (10 %)

(WHO), která doporučuje pouze pět gramů soli denně. Tentýž názor zastává americké ministerstvo zemědělství (USDA), které svým občanům doporučuje, aby omezili konzumaci hotových pokrmů, kde je z technologických důvodů hodně soli, například pizzy, sendvičů z rychlého občerstvení a uzenin. Příliš si nepomůžeme, když doma v kuchyni při vaření šetříme solí a nepřisolujeme si jídlo na stole. Z doma připravené stravy pochází pouze devět procent denního příjmu chloridu sodného z potravin, vyplývá z upozornění USDA.

**Strava do nepohody**

Tavením při teplotách okolo 90 °C se ničí mikroorganismy, a tak je vytavený sýr sterilní potravinou. Za předpokladu dobře utěsněného obalu pak i konzervou vhodnou například pro turistiku i všude tam, kde se od potravin nevyžaduje zacházení v rukavičkách. Testy ukázaly, že obaly všech tavených sýrů byly čisté, neporušené a zcela kryjící výrobek. V žádném z nich laboratoř nenašla obávané bakterie Listerie ani mikroorganismy typu Escherichia coli.

Test senzoriky, při kterém se hodnotilo pět parametrů, tedy vzhled, barva, vůně, chuť a konzistence, měl dva vítěze. Jednak to byl výrobek Veselá kráva Štíhlá a ve formě (BEL Sýry, Želetava), a to za pravidelný tvar, hladký povrch a smetanovou barvu, snadnou roztíratelnost i homogenní konzistenci. Jeho chuť i vůni hodnotitelé charakterizovali jako čistou, jemně mléčnou a vyváženou. Druhým vítězem se shodným bodovým hodnocením byl další výrobek původem ze Želetavy, a to Kiri, který měl vůni i chuť tvarohovo-máslovou po použitých surovinách, jemnou a lahodnou.

Na obalu zmíněných výrobků jsme si všimli pořadí deklarovaných složek. Zatímco v Kiri byl na prvním místě tvaroh se smetanou, Veselá kráva Štíhlá a ve formě měla jako první uvedenou pitnou vodu, až pak to byly sýry.

Nejhůře hodnoceným výrobkem v senzorice byl TANY Ring jemný z Nýrska, který měl v jiné části testu nejméně bílkovin a vápníku. Výrobek jemně nažloutlé barvy a řidší krémové konzistence v plastové fólii typu váleček charakterizovali hodnotitelé takto: „Vůně nevýrazná, chuť kyselá, štiplavá, škrobová“. Použití modifikovaného kukuřičného škrobu ostatně přiznává i sám výrobce na obalu. První v seznamu deklarovaných složek na obalu je pitná voda.

Nedostatky v chuti mělo i dalších osm z testovaných výrobků. Hodnotitelé nejčastěji zmiňovali ostrost, štiplavost až svíravost, nakyslost nebo slanost. Nebo byla chuť výrobku moučná, prázdná, či dokonce umělá.

Nikoli špatně v testu senzoriky obstály oba bio tavený sýry. Jako čtvrtý v pořadí skončil Milko Bio (Tavírna sýrů Salix s.r.o. Zásmuky) s již zmíněným nadbytečným tukem v sušině. Vůni měl čistou mléčnou a chuť sýrovo-smetanovou po použitých surovinách. A sedmé místo v senzorice pak získal TANY BIO tavený smetanový sýr z Nýrska, jehož vůně byla čistá, chuť typicky mléčná, nasládlá. ×





**Tradice trvá sto let**

První tavený sýr vznikl už v 19. století ve Švýcarsku. Alpští pastýři zahřívali v kotli sýr, aby ho ochránili před zkážením. K průmyslovému využití ve velkém tuto metodu dotáhla v roce 1911 švýcarská firma Gerber, která usilovala o prodloužení trvanlivosti exportovaných sýrů do USA. Ty se v té době na dlouhé cestě lodí ještě musely obejít bez potřebného chlazení. První tavené sýry měly už tehdy před 102 lety tvar trojúhelníčků. Balily se do kulatých krabiček s obrázkem alpské protěže na etiketě. V USA začala s výrobou taveného sýra v roce 1916 firma Kraft, dodávala je v plechových krabičkách americkým vojákům na evropská bojiště během první světové války. V bývalém Československu se s výrobou tavených sýrů začalo v roce 1933.



# předplatné časopisu dTest
## 5 důvodů, proč si ho pořídit

1. **Peníze vložené do předplatného se vám mohou vrátit už během jediného nákupu.** Naše nezávislé testy ukazují, že dražší výrobky nemusí být lepší než levnější konkurence. S dTestem efektivně nakoupíte a ušetříte.

2. Jako předplatitelé získáváte **zdarma přístup do unikátní databáze tisíců testů** na www.dtest.cz.

3. S předplatným dTestu se stanete součástí velké rodiny spotřebitelů, kterou jen tak někdo neoklame. Informujeme o nástrahách trhu a **bojujeme za spotřebitelská práva.**

4. Praktické dárky, které dostávají naši předplatitelé, potěší a **usnadní život.**

5. Pro zachování skutečné nezávislosti nezveřejňujeme žádnou reklamu.
**Příjmy z předplatného jsou hlavním zdrojem financování našich testů i ostatních aktivit.**

## předplatné dTestu objednávejte zde






Předplatné dTestu objednávejte na www.dtest.cz/predplatne nebo telefonicky na čísle 241404922.

## Aktuálně na www.dtest.cz


Test kotoučových pil 2013
více


Záruka na spotřební zboží nekončí!
více


Brožura pomáhá vyvracet omyly spotřebitelů
více


Řekněte předváděcím akcím NE
více